## 24.パネトーネ

イタリアの伝統的な菓子パンです。
卵と牛乳で仕込んだ生地にたっぷりの
ドライフルーツが入った贅沢なパンです。

**つくり方**

1 ドライフルーツミックスはみじん切りにしてブランデーを加え、なじませる
2 パンケースに1以外の材料を材料表の上から順に入れる
◎生イーストを使うときは、牛乳によく混ぜてください。
3 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「スタート」キーを押す
◎生イーストを使うときは、「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押してください。
4 具入れブザーが鳴れば、1を入れる

ドライイーストを使って
取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー1 もちもち | | メニュー2 ふんわり | | メニュー6 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 牛乳 | 160mL | | 140mL | | 130mL | |
| 卵 | 50g | M寸1個 | 50g | M寸1個 | 50g | M寸1個 |
| 粉 | 290g ← 強力粉 | | 250g ← 強力粉 | | 250g ← 国産小麦粉 | |
| 砂糖 | 16g | 大2 | 20g | 大2½ | 20g | 大2½ |
| 塩 | 5g | 小1 | 5g | 小1 | 5g | 小1 |
| バター | 30g | | 30g | | 30g | |
| コアントロー | 14mL | 大1 | 14mL | 大1 | 14mL | 大1 |
| バニラエッセンス | 1.5mL | 小⅓ | 1.5mL | 小⅓ | 1.5mL | 小⅓ |
| レモンエッセンス | 1.5mL | 小⅓ | 1.5mL | 小⅓ | 1.5mL | 小⅓ |
| ドライイースト | 3g | 小1 | 3g | 小1 | 3g | 小1 |
| 具 ドライフルーツミックス | 50g | | 50g | | 50g | |
| 具 ブランデー | 14mL | 大1 | 14mL | 大1 | 14mL | 大1 |
| | タイマー 焼き色選択 | 299kcal (6枚切り1枚分) | タイマー 焼き色選択 | 275kcal (6枚切り1枚分) | タイマー 焼き色選択 | 269kcal (6枚切り1枚分) |

生イーストを使って
取扱説明書 P.37

| 材料 | ホームメイド 小麦 | | ホームメイド 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|
| 牛乳 | 140mL | | 130mL | |
| 卵 | 50g | M寸1個 | 50g | M寸1個 |
| 生イースト | 8g | | 8g | |
| 粉 | 250g ← 強力粉 | | 250g ← 国産小麦粉 | |
| 砂糖 | 20g | 大2½ | 20g | 大2½ |
| 塩 | 5g | 小1 | 5g | 小1 |
| バター | 30g | | 30g | |
| コアントロー | 14mL | 大1 | 14mL | 大1 |
| バニラエッセンス | 1.5mL | 小⅓ | 1.5mL | 小⅓ |
| レモンエッセンス | 1.5mL | 小⅓ | 1.5mL | 小⅓ |
| 具 ドライフルーツミックス | 30g | | 30g | |
| 具 ブランデー | 7mL | 大½ | 7mL | 大½ |
| | タイマー | 261kcal (6枚切り1枚分) | タイマー | 255kcal (6枚切り1枚分) |

メモ

ブランデーの香り高い
**クリームチーズを添えて**

クリームチーズ200gを常温に戻し、なめらかにして、サワークリーム100gと砂糖大2を混ぜ合わせ、ブランデー大3でのばします。
◎パネトーネにつけて召し上がってください。

ホームメイド パネトーネの時間設定

| 工程 | コネ1 | ねかし | コネ2 | 手作業 | 発酵1 | 発酵2 | 発酵3 | 焼き | 合計 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 食パン(小麦) | 7分 | 0分 | 15分 | OFF | 1時間13分 | 20分 | 1時間15分 | 50分 | 4時間 |
| 食パン(国産小麦) | 4分 | 0分 | 15分 | OFF | 1時間16分 | 20分 | 1時間15分 | 50分 | 4時間 |



## 25. 黒糖パン

ミネラルが豊富な黒糖。
優しい甘さで風味豊かなパンです。

**つくり方**

1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
2 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「スタート」キーを押す

ドライイーストを使って
取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー3 ソフト | | メニュー7 米粉 | |
|---|---|---|---|---|
| 水 | 190mL | | 220mL | |
| 粉 | 260g ← 強力粉 | | 300g ← 米粉 | |
| 薄力粉 | 20g | | 黒糖(粉末) | 32g 大4 |
| 黒糖(粉末) | 32g | 大4 | スキムミルク | 15g 大2½ |
| スキムミルク | 12g | 大2 | 塩 | 5g 小1 |
| 塩 | 5g | 小1 | バター | 25g |
| バター | 20g | | ドライイースト | 4.5g 小1½ |
| ドライイースト | 3g | 小1 | 焼き色選択 | 245kcal (6枚切り1枚分) |
| | 224kcal (6枚切り1枚分) | | | |

## 26. ハニーパン

砂糖のかわりにはちみつをたっぷりと使った
噛むごとに甘さが広がるパンです。

**つくり方**

1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
2 「メニュー」キーでメニュー番号「3」を選び、「スタート」キーを押す

ドライイーストを使って
取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー3 ソフト | |
|---|---|---|
| 水 | 190mL | |
| 粉 | 260g ← 強力粉 | |
| 薄力粉 | 20g | |
| スキムミルク | 12g | 大2 |
| 塩 | 5g | 小1 |
| バター | 20g | |
| はちみつ | 50g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 |
| | 230kcal (6枚切り1枚分) | |

アレンジ
はちみつをメープルシロップにかえるとメープルパンになります。

## 27.クリームチーズパン

クリームチーズを入れることで
ふんわりとした食感になります。

**つくり方**

1 クリームチーズはあらかじめ常温に戻して、なめらかにする
2 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
3 「メニュー」キーでメニュー番号「3」を選び、「スタート」キーを押す

ドライイーストを使って
取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー3 ソフト | |
|---|---|---|
| 水 | 180mL | |
| 粉 | 260g ← 強力粉 | |
| 薄力粉 | 20g | |
| 砂糖 | 16g | 大2 |
| 塩 | 5g | 小1 |
| バター | 20g | |
| クリームチーズ | 70g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 |
| | タイマー | 248kcal (6枚切り1枚分) |

## 28. オレンジ紅茶パン

紅茶の香りに
さわやかなオレンジピールの
風味がプラスされたパンです。

ドライイーストを使って

取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー3 ソフト | |
|---|---|---|
| 水 | 210mL | |
| 粉 | 260g | ← 強力粉 |
| 薄力粉 | 20g | |
| 砂糖 | 16g | 大2 |
| スキムミルク | 12g | 大2 |
| 塩 | 5g | 小1 |
| バター | 20g | |
| 紅茶葉(細かいもの) | 3g | |
| オレンジピール(刻む) | 20g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 |
| | 227kcal (6枚切り 1枚分) | |

つくり方

1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる

2 「メニュー」キーでメニュー番号「3」を選び、「スタート」キーを押す

## 29. シナモンレーズンパン

香りの良いシナモンとレーズンの
組み合わせが絶妙な味わいのパンです。

ドライイーストを使って

取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー3 ソフト | |
|---|---|---|
| 水 | 210mL | |
| 粉 | 260g | ← 強力粉 |
| 薄力粉 | 20g | |
| 砂糖 | 24g | 大3 |
| スキムミルク | 12g | 大2 |
| 塩 | 5g | 小1 |
| バター | 20g | |
| シナモン | 2g | 小1 |
| ドライイースト | 3g | 小1 |
| 具 レーズン | 70g | |
| | 自動具入れ 257kcal (6枚切り 1枚分) | |

つくり方

1 レーズンを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける

2 パンケースにレーズン以外の材料を材料表の上から順に入れる

3 「メニュー」キーでメニュー番号「3」を選び、「スタート」キーを押す

## 30. 抹茶マロンパン

抹茶のほろ苦さと栗の甘露煮の甘さが
マッチしたパンです。
お好みでホイップクリームを添えてください。

つくり方

1 パンケースに栗の甘露煮以外の材料を材料表の上から順に入れる

2 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「スタート」キーを押す

3 具入れブザーが鳴れば、栗の甘露煮を入れる

ドライイーストを使って

取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー3 ソフト | |
|---|---|---|
| 水 | 210mL | |
| 粉 | 260g | ← 強力粉 |
| 薄力粉 | 20g | |
| 砂糖 | 16g | 大2 |
| スキムミルク | 12g | 大2 |
| 塩 | 5g | 小1 |
| バター | 20g | |
| 抹茶 | 2g | 小1 |
| ドライイースト | 3g | 小1 |
| 具 栗の甘露煮(1~1.5cm角に切る) | 50g | |
| | タイマー 236kcal (6枚切り 1枚分) | |

| 材料 | メニュー7 米粉 | |
|---|---|---|
| 水 | 230mL | |
| 粉 | 300g | ← 米粉 |
| 砂糖 | 20g | 大2½ |
| スキムミルク | 15g | 大2½ |
| 塩 | 5g | 小1 |
| バター | 25g | |
| 抹茶 | 2g | 小1 |
| ドライイースト | 4.5g | 小1½ |
| 具 栗の甘露煮(1~1.5cm角に切る) | 50g | |
| | タイマー 焼き色選択 260kcal (6枚切り 1枚分) | |

# ごはん入り食パン

ごはんを加えることで簡単に米粉パンのような
もちもち食感のパンができあがります。
たっぷりのごはん入りなので、
ごはんの甘みが感じられるパンになります。

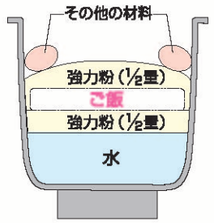
## 31. ごはん入りパン

ドライイーストを使って
取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー5 ごはん入りパン | |
|---|---|---|
| 水 | 140mL | |
| 粉 | 250g | ← 強力粉 |
| ご飯(冷ましたもの) | 150g | |
| 砂糖 | 16g | 大2 |
| 塩 | 5g | 小1 |
| バター | 15g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 |
| 焼き色選択 | 225kcal (6枚切り 1枚分) | |

**つくり方 ごはん入り食パン共通**

1. パンケースに水を入れる
2. 約½量の強力粉(125g)を入れる
3. ほぐしたご飯を強力粉の上に入れる
4. 残りの強力粉(125g)を入れる
5. その他の材料を材料表の上から順に入れる
6. 「メニュー」キーでメニュー番号「5」を選び、「スタート」キーを押す




◎ご飯は常温になるまで冷ましたものを使ってください。
◎炊飯直後や解凍後1日以上経ったご飯は使わないでください。
◎材料の入れ方によっては焼けないことがあります。(上記つくり方参照)
◎ご飯粒の形が残ることがあります。
◎タイマー予約の際、ご飯が水(液体)に浸かっているとご飯がふくらみ、材料がうまく混ざらないことがあります。
◎固まったご飯を使うとご飯が混ざらずうまくできないことがあります。

**ごはん入り食パンは生地の温度が高くなりすぎると出来栄えが悪くなります。**

**出来栄えが悪くなった場合**
冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。

- タイマー予約を使うと出来栄えが悪くなることがあります。
- 夏場など室温が高い(25℃以上)場合、出来栄えが悪くなることがあります。

## 32. 玄米ごはん入りパン

玄米入りなので、不足しがちな
ビタミン・ミネラルも豊富です。

ドライイーストを使って
取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー5 ごはん入りパン | |
|---|---|---|
| 水 | 130mL | |
| 粉 | 250g | ← 強力粉 |
| 玄米ごはん(冷ましたもの) | 150g | |
| 砂糖 | 8g | 大1 |
| 塩 | 5g | 小1 |
| バター | 15g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 |
| 焼き色選択 | 220kcal (6枚切り 1枚分) | |

つくり方 は P.30 参照

## 33. 赤飯入りパン

赤飯にはもち米が入っているので、
よりもっちりとした 食感が楽しめます。
黒ごまがアクセントになります。

ドライイーストを使って
取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー5 ごはん入りパン | |
|---|---|---|
| 水 | 130mL | |
| 粉 | 250g | ← 強力粉 |
| 赤飯(冷ましたもの) | 150g | |
| 砂糖 | 8g | 大1 |
| 塩 | 5g | 小1 |
| バター | 15g | |
| 黒ごま | 4g | 小½ |
| ドライイースト | 3g | 小1 |
| 焼き色選択 | 230kcal (6枚切り 1枚分) | |

つくり方 は P.30 参照

## 34.炊き込みごはん入りパン

具だくさんの炊き込みごはんを入れました。
しょうゆの風味が効いているので
日本茶との相性も良いです。

ドライイーストを使って

取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー5 ごはん入りパン | |
|---|---|---|
| 水 | 130mL | |
| 粉 | 250g | ← 強力粉 |
| 炊き込みご飯(冷ましたもの) | 150g | |
| 砂糖 | 16g | 大2 |
| 塩 | 2.5g | 小½ |
| バター | 15g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 |
| | 焼き色選択 | 225kcal (6枚切り1枚分) |

つくり方 は P.30 参照

## 35.雑穀ごはん入りパン

人気の雑穀ごはんを入れました。
プチプチとした雑穀の食感を楽しめます。

ドライイーストを使って

取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー5 ごはん入りパン | |
|---|---|---|
| 水 | 130mL | |
| 粉 | 250g | ← 強力粉 |
| 雑穀ご飯(冷ましたもの) | 150g | |
| 砂糖 | 8g | 大1 |
| 塩 | 5g | 小1 |
| バター | 15g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 |
| | 焼き色選択 | 216kcal (6枚切り1枚分) |

つくり方 は P.30 参照



# 成形パン
## (パン生地)

| メニュー番号 | メニュー | | | 調理時間 |
|---|---|---|---|---|
| 10 | パン生地 | ドライイースト | 小麦 | 2時間5分 |
| 11 | | | 国産小麦 | 2時間5分 |
| 12 | | | 米粉 | 45分 |
| 13 | | 天然酵母 | 小麦 | 4時間5分 |
| 14 | | | 国産小麦 | 4時間5分 |

◎生イーストの時間設定は各ページ参照